



ZENATO®

LUGANA DOC METODO CLASSICO BRUT

Il nostro Lugana Brut viene ottenuto da uve Trebbiano di Lugana in purezza e vinificato con il Metodo Classico.



Vitigni: 100% Trebbiano di Lugana.

Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto: tra i comuni di Peschiera e Desenzano, zona a Sud del Lago di Garda.

Altitudine media dei terreni: da 70 a 80 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: cretaceo-argilloso

Sistema di allevamento e densità di impianto: guyot semplice o doppio ma corto. Densità da 3.700 a 4.000 piante per ettaro.

Resa per ettaro: 100 quintali/ettaro.

Epoca e conduzione della vendemmia: prima decade di settembre. Raccolta manuale.

Vinificazione: il mosto derivante dalla pressatura dell'uva intera fermenta grazie ai lieviti presenti sull'uva stessa a temperatura controllata di 16°C, in recipienti di acciaio, fino al momento della presa di spuma. Il vino sosta in catasta per 24 mesi dove evolve e matura grazie alla lisi dei lieviti, con rilascio di aromi derivanti dalla rottura cellulare. Le bottiglie poi vengono posizionate sulle *pupitres* e illimpidite tramite *remuage* e successivamente tramite sboccatura viene asportato il deposito.

Colore: giallo paglierino tenue con riflessi dorati, perlage sottile elegante e persistente.

Profumo: intenso, pulito dona impressioni morbide e avvolgenti di pera e mela, con sfumature di pesca e agrumi.

Sapore: bilanciato ed avvolgente al palato, brioso e delicato, caratterizzato da una setosa vena acida che conferisce estrema pulizia.

Temperatura di servizio: servire a temperatura di 7/8°C.

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo e da tutto pasto.